



ヒラメと馬刺しで新しい食中毒？

近年、ヒラメの刺身や馬刺しを喫食して数時間後に軽い嘔吐や下痢などを発症し、殆ど軽症ですぐ治るという事例が全国各地で報告されました。

研究の結果、新しい病原体が検出され、それぞれ新しい食中毒として認知されることになりました。

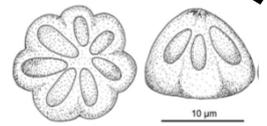


ヒラメの刺身によるクドア食中毒

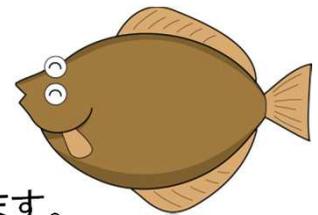
◆クドアとは？

クドア(正式名称:クドア・セプテンpunkタータ)はヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫です。

輸入される養殖ヒラメの汚染率が高いと考えられています。が、国産の天然ヒラメでも食中毒事例があります。



クドア・セプテンpunkタータ



◆クドア食中毒とは？

クドアが寄生したヒラメを生食するとクドア食中毒にかかります。

食べてから発症するまでの時間は平均4～8時間と一般的な食中毒よりも短く、また、一過性の嘔吐・下痢を発症しますが速やかに回復し後遺症は残りません。

◆予防方法は？

ヒラメを -15°C ～ -20°C で4時間以上凍結するか、又は、 75°C で5分以上加熱すればクドアは失活します。

馬刺しによるザルコシスティス食中毒

◆ザルコシスティスとは？

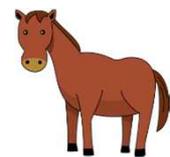
ザルコシスティス(正式名称:ザルコシスティス・フェアリー)は馬に感染する原虫で、感染すると全身の馬肉に分布します。ザルコシスティス・フェアリー



◆ザルコシスティス食中毒とは？

汚染された馬肉を生食するとザルコシスティス食中毒にかかります。

食べてから発症するまでの時間は平均4～8時間と一般的な食中毒よりも短く、また、一過性の嘔吐・下痢を発症しますが速やかに回復し後遺症は残りません。



◆予防方法は？

-20°C で48時間以上の冷凍処理でザルコシスティスの病原性は失活します。

生のまま流通する馬刺しは食中毒のリスクがありますので、冷凍処理を行うようにしましょう。